ETNA

GEBRUIKSAANWIJZING

MODE D'EMPLOI

BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE

INDUCTIEKOOKPLAAT

T303ZT

TABLE DE CUISSON À INDUCTION

INDUKTIONSKOCHFELD

INDUCTION HOB

700005737000

NL

Handleiding NL 3 - NL 17

EN

Manual EN 3 - EN 17

FR

Notice d’utilisation FR 3 - FR 17

DE

Anleitung DE 3 - DE 17

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés
Benutzte Piktogramme - Pictograms used

Belangrijk om te weten - Important à savoir
Wissenswertes - Important information

Tip - Conseil - Tipp - Tip

ETNA

INHOUDSOPGAVE

Beschrijving

Inductiekookplaat 4
Bedieningspaneel 4

Gebruik

Pannen 5
Kookduurbegrenzing 7

Bediening

Inschakelen en vermogen instellen 8
Uitschakelen 8
Kinderslot 9
Restwarmte-indicatie 9
Boost en Power Boost 9
Kooktimer/wekker 10

Koken

Kookstanden 12

Onderhoud

Reinigen 13

Storingen

Algemeen 14
Storingstabel 14

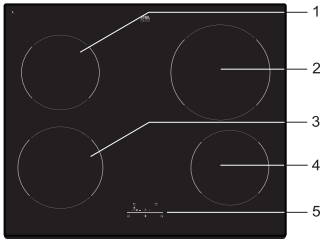
Technische gegevens

16

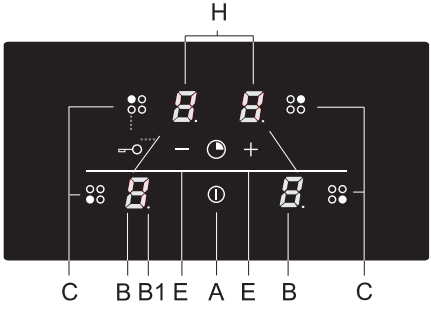
Milieu aspecten

Afvoeren toestel en verpakking 17

Inductiekookplaat



1. Kookzone linksachter (1,4 Kw Ø160 mm)
2. Kookzone rechtsachter (1,85 Kw Nom. / 2,1 Kw Super Boost Ø200 mm)
3. Kookzone linksvoor (1,4 Kw Nom. / 1,85 Kw Super Boost Ø160 mm)
4. Kookzone rechtsvoor (1,4 KW Ø160 mm)
5. Bedieningspaneel



Bedieningspaneel

A. Aan-/uittoets
B. Vermogen / Restwarmte indicatie
B1. Decimale punt - bij geactiveerde timer functie
C. Selectietoets kookzone
E. Vermogenstoets
H. Timerweergave

Pannen

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.

Let op

- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch- en inductiekoken met:
  - een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
  - een vlakke bodem.
- Het beste zijn pannen met het ‘Class Induction’ keurmerk.

Tip

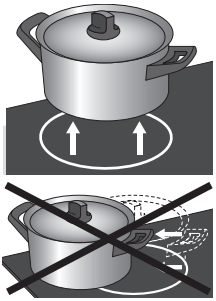
Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pannen geschikt zijn. Wanneer de magneet wordt aangetrokken, is de pan geschikt.

Geschikt	**Ongeschikt**
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium

Let op

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

- op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;
- door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.



Let op

- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.

Let op

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel kan dan te warm worden waardoor de glasplaat kan barsten en de panbodem kan smelten. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

Minimale pandiameter

- De minimale pandiameter bedraagt 11 cm (bij een kookzone van Ø 160) en 14,5 cm (bij een kookzone van Ø 200). Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

Snelkookpannen

- Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.

Het vermogen past zich aan

- Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is.

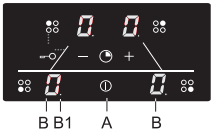
Kookduurbegrenzing

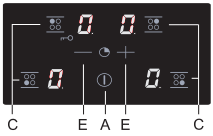
- De kookduurbegrenzer is een beveiliging van uw kookplaat. Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd in werking is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.
- Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	**De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:**
1	8 uur
2	6 uur
3	5 uur
4	5 uur
5	4 uur
6	1,5 uur
7	1,5 uur
8	1,5 uur
9	1,5 uur
boost (P)	1,5 uur
Super power boost	5 min. (zone's LV en RA)

Inschakelen en vermogen instellen

Het vermogen kan op 9 standen worden ingesteld. De kookplaat heeft tevens een ‘boost’ stand, die wordt aangegeven met een ‘P’ in de diplay (zie ‘Boost’). De kookzone linksvoor heeft een ‘Power Boost’ (SP).





- Plaats een pan op het midden van een kookzone.
- Druk op de aan-/uittoets (A).
  Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display (B) verschijnt bij elke kookzone een ‘0’. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookzone na 10 seconden vanzelf uit.
- Druk op de toets (C) van de gewenste kookzone.
  De ‘0’ bij de geselecteerde kookzone licht helder op.
- Selecteer met de – en + toetsen (E) het gewenste vermogen.
  Wanneer u direct de – toets selecteert, schakelt de kookzone in op vermogensstand 9.
  Het ingestelde vermogen is zichtbaar in de display (B).

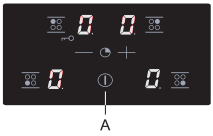
Let op! Als het toestel op 1 fase aangesloten is kunnen niet alle 4 zones tegelijk op stand 9 (of P) worden ingesteld. De 4 zones kunnen tegelijk maximaal op stand 7 worden ingesteld. Indien een hoger stand gewenst is dient eerst een andere zone verlaagd of uitgezet te worden. Het toestel geeft dan een pieptoon en het ingestelde vermogen in het display gaat knipperen. Stel dan de zone’s in op een lagere stand!

Uitschakelen

Eén kookzone uitschakelen

Een kookzone is ingeschakeld. De display toont een vermogensstand tussen 1 en 9, of “P”.

- Druk op de toets (C) van de uit te schakelen kookzone.
  Schakel de kookzone naar ‘0’ met de – toets (E).
  De kookzone schakelt uit
  Als alle kookzones ingesteld zijn op ‘0’ en er geen verdere handeling wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat na 20 seconden automatisch uit.

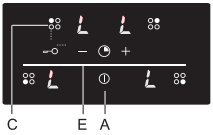


Alle kookzones tegelijk uitschakelen

Meerdere kookzones zijn actief.

- Druk op de aan-/uittoets (A) om alle kookzones tegelijk uit te schakelen.
  U hoort een geluidssignaal. Alle displays zijn uit. De kookplaat is uitgeschakeld.

Kinderslot



Kinderslot inschakelen

- Druk op de aan-/uittoets (A).
  De kookplaat staat in stand-by modus. In de displays van de kookzones wordt '0' weergegeven.
- Druk, gedurende minimaal drie seconden, gelijktijdig op de toets voor de kookzone linksachter (C) en de – toets (E) totdat u een geluidssignaal hoort.
  In de displays van de kookzones verschijnt gedurende enkele seconden 'L'. Het kinderslot is ingeschakeld.

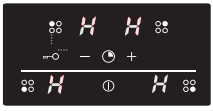
Kinderslot uitschakelen

- Druk op de aan-/uittoets (A).
  In de displays van de kookzones verschijnt gedurende enkele seconden 'L'.
- Druk, gedurende minimaal drie seconden, gelijktijdig op de toets voor de kookzone linksachter (C) en de – toets (E).
  In de displays van de kookzones verschijnt '0'. Het kinderslot is uitgeschakeld.

Tip

Zet de kookplaat in de kinderslot modus voordat u de kookplaat reinigt. Hiermee voorkomt u dat de kookplaat per ongeluk inschakelt.

Restwarmte-indicatie

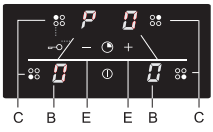


Na intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven. Zolang de kookzone heet is, blijft er een 'H' in de display knipperen.

Boost en Power Boost

De kookzone's zijn voorzien van een 'boost' functie. Met de 'boost' functie kookt u gedurende maximaal 1,5 uur op het hoogste vermogen. Na het verstrijken van de maximale boosttijd schakelt de kookzone automatisch uit.

De kookzones linksvoor en rechtsachter, met het 'P' symbool, is voorzien van een 'Power Boost' functie. Met deze functie kookt u gedurende een korte tijd - maximaal 5 minuten - met extra groot vermogen. De kookzone schakelt na die tijd automatisch terug naar stand 9.



(Power) Boost inschakelen

- Plaats een pan op het midden van een kookzone.
- Druk op de toets (C) van de gewenste kookzone.
  De '0' bij de geselecteerde kookzone licht helder op.
- Selecteer met de – en + toetsen (E) vermogensstand 9.
- Wanneer u direct de – toets selecteert, schakelt de kookzone in op vermogensstand 9.
- Druk direct hierna op de + toets.
  Stand 'P' verschijnt in de display (B) van de kookzone.

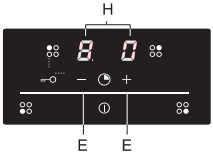
(Power) Boost functie uitschakelen

De boost functie is ingeschakeld, in de display is stand 'P' zichtbaar.

- Druk op de toets (C) van de ingeschakelde kookzone.
- Druk direct hierna op de – toets (E).
  De 'P' verdwijnt uit de display en de kookzone schakelt terug naar vermogensstand 9.

Kooktimer/wekker

Voor elke kookzone kan een kooktimer worden ingesteld. De kookplaat beschikt ook over een wekker. Zowel de kooktimer als de wekker kunnen op maximaal 99 minuten worden ingesteld. De wekker werkt op dezelfde manier als de kooktimer, maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Als de wekker is ingesteld, blijft hij ook aftellen nadat de kookplaat werd uitgeschakeld. De wekker kan alleen worden uitgeschakeld wanneer de kookplaat is ingeschakeld.



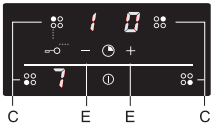
Kooktimer instellen

- Selecteer de gewenste kookzone en stel het vermogen in.
- Druk tegelijkertijd op de – en + toets (E).
  De timerinstelling wordt weergegeven in de bovenste twee displays (H). De onderste twee displays zijn uitgeschakeld.
- De timerinstelling is gedurende 10 seconden zichtbaar; hierna wordt het ingestelde vermogen weergegeven.

Selecteer de gewenste functie:

1. **Kooktimer** — de timer is gekoppeld aan een kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken schakelt de kookzone automatisch uit.
2. **Wekker** — de wekker geeft nadat de ingestelde tijd is verstreken alleen een geluidssignaal.

De wekker werkt op dezelfde manier als de kooktimer, maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Als de wekker is ingesteld, blijft hij ook lopen nadat de kookplaat werd uitgeschakeld. De wekker kan alleen worden uitgeschakeld wanneer de kookplaat is ingeschakeld.



Kooktimer inschakelen, activeren en uitschakelen

- Druk tegelijkertijd op de – en + toets (E).
  - ▹ Wanneer u voorafgaand hieraan al een kookzone (C) hebt ingeschakeld, licht de bijbehorende display feller op. De kooktimer die u nu instelt geldt voor deze kookzone. De decimale punt naast de vermogensinstelling betekent dat de timer voor deze zone is geactiveerd.
  - ▹ De wekker kan ook worden geactiveerd zonder dat er een kookzone is geselecteerd. Twee knipperende decimale punten geven aan dat de wekker aftelt.
- Stel de kooktijd in met de – of + toets (E). (Wanneer u op '–' drukt staat de tijd ingesteld op 30 minuten. Indien u de toets ingedrukt houdt loopt de tijd in toenemend tempo op.)
- De tijd kan worden ingesteld op een waarde tussen 01 en 99 minuten. De kooktimer kan voor iedere kookzone worden ingesteld.
- Controleer de resterende tijd door de betreffende kookzone (C) te selecteren tegelijkertijd op de – en + toets (E) te drukken. Pas de kooktijd aan met de – of + toets (E).
- Nadat de ingestelde tijd is afgelopen knippert '00' in de display, alsmede de decimale punt van de timer. U hoort bovendien een zich herhalend, kort geluidssignaal. Schakel de timer en het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken. Indien u dit niet doet, schakelt het geluidssignaal na 3 minuten automatisch uit.

Kookstanden

Het onderstaande overzicht is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de pan.

Gebruik 'boost' en stand 9 voor:
- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- verhitten van olie en vet;
- onder druk brengen van een snelkookpan.

Gebruik stand 8 voor:
- aanbraden van vlees;
- bakken van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren.

Gebruik stand 7 voor:
- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis.

Gebruik stand 6 en 5 voor:
- doorkoken;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken en garen van dun vlees.

Gebruik stand 1 t/m 4 voor:
- trekken van bouillon;
- bereiden van stoofvlees;
- smoren van groenten;
- smelten van chocolade;
- smelten van kaas.

Reinigen

Tip

Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het kinderslot in.

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
- Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar.
- Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.

Nooit gebruiken

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

STORINGEN

Algemeen

Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de glasplaat ziet, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, neem direct de stekker van de kookplaat uit het stopcontact, verbreek de (automatische) zekering(en) in de meterkast of zet de schakelaar in de meterkast op nul bij een vaste aansluiting. Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw toestel betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website 'www.etnaservice.nl'.

Symtoom	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken.Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen. Er verschijnt een pan detectie symbool (U) in het display.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter kleiner dan 12 cm.	Gebruik een goede pan.
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.

Symtoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode ER03.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode E3.	Verkeerde pan gebruikt.	Gebruik een geschikte pan voor inductiekoken.
Foutcode E2.	Toestel oververhit.	Het toestel laten afkoelen en opnieuw beginnen met koken.
Foutcode E6.	Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Bij gebruik van alle 4 kookzones op een hoog vermogen slaat de zekering in de installatie door.	Toestel is op 1 fase/16 A aangesloten en niet software matig ingesteld op “Lo”	Stel het toestel in op “Lo” (vermogensbegrenzer). Raadpleeg het installatievoorschrift.
Zone(s) werken niet of worden niet voldoende heet	Toestel is op 1 fase/16A aangesloten en insteld op “Lo”.	De ingebouwde vermogensbegrenzer van het toestel begrenst het maximaal tegelijk te gebruiken vermogen. Raadpleeg het installatievoorschrift.
Overige foutcodes.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.

TECHNISCHE GEGEVENS

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

Kookplaattype	**T303ZT**
Inductie	x
Aansluiting	230V - 50Hz
Maximaal vermogen kookzones en diameters	
Linksvoor	1850 W / Ø 16 cm
Linksachter	1400 W / Ø 16 cm
Rechtsachter	2100 W / Ø 20 cm
Rechtsvoor	1400 W / 16 cm
Aansluitwaarde	
L1	3500 W
L2	3250 W
Totale aansluitwaarde	6750 W

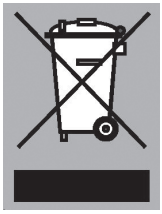
Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.

Conformiteitsverklaring

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

TABLE OF CONTENTS

Description

Induction hob 4
Control panel 4

Use

Pans 5
Automatic shut-off 7

Operation

Switching on and power setting 8
Switching off 8
Child lock 9
Residual heat indicator 9
Boost and Power Boost 9
Cooking-timer/alarm 10

Cooking

Cooking settings 12

Maintenance

Clean 13

Errors

General 14
Fault list 14

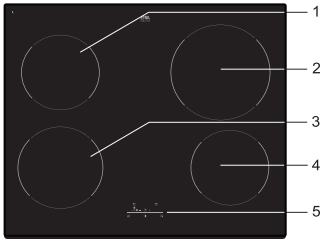
Technical data

16

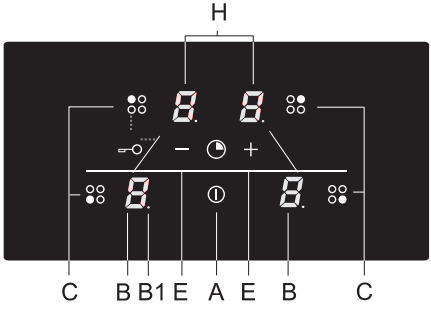
Environmental considerations

Disposal of the appliance and packaging 17

Induction hob



1. Cooking zone rearleft (1.4 Kw Ø160 mm)
2. Cooking zone rear right (1.85 Kw Nom.
   2.1 Kw Super boost Ø200 mm)
3. Cooking zone front left (1.4 Kw Nom.
   1.85 Kw Super boost Ø160 mm)
4. Cooking zone front right (1,4 Kw Ø160 mm)
5. Control panel



Control panel

A. On/Off button
B. Power/Residual heat indicator
B1. Decimal point - for activated timer function
C. Selection button cooking zone
E. Power button
H. Timer display

Pans

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.

Please note

- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
  - a thick base of a minimum 2.25 mm;
  - a flat base.
- The best pans are those with the 'Class Induction' quality mark.

Tip

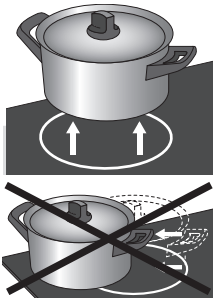
You can use a magnet to check whether your pans are suitable. A pan is suitable if the base of the pan is attracted by the magnet.

Suitable	**Unsuitable**
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Solid enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium

Please note

Be careful with enamelled sheet-steel pans:

- the enamel may come loose from the steel at high settings when the pan is too dry;
- high power level settings may cause the base of the pan to warp.



Please note

- Grains of grit may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.
- To avoid energy loss, always keep the lid on the pan when cooking.

Please note

Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage caused by using unsuitable pans or boiling dry is excluded from the guarantee.

Minimum pan diameter

- The diameter of a pan must be at least 11 cm (for a cooking zone of Ø 160) and 14.5 cm (for a cooking zone of Ø 200) The best results are achieved by using a pan with the same diameter as the cooking zone. If a pan is too small the zone will not work.

Pressure cookers

- Induction cooking is very suitable for pressure cookers. The fast-reacting cooking zone brings the pressure cooker to pressure quickly. As soon as you switch a cooking zone off, the cooking process stops immediately.

The power level adjusts itself

- In induction cooking, only the zone on which the pan in placed is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.

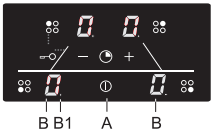
Automatic shut-off

- The cooking-time limiter is a safety function of your hob. If a cooking zone is on for an unusually long time, this will be switched off automatically.
- Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

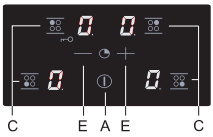
Setting	**The cooking zone switches off automatically after:**
1	8 hours
2	6 hours
3	5 hours
4	5 hours
5	4 hours
6	1.5 hours
7	1.5 hours
8	1.5 hours
9	1.5 hours
boost (P)	1.5 hours
Super power boost	5 min. (zone FL) and RR

Switching on and power setting

The power can be set to 9 different levels. The hob also has a 'boost' setting which is indicated by a 'P' on the display (see 'Boost'). The front left cooking zone has a 'Power Boost' (SP).

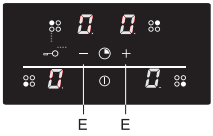


- Place the pan in the middle of a cooking zone.
- Press the On/Off button (A).
  You will hear a single beep and a '0' will appear in the display (B) next to each cooking zone. If you don't do anything else, the cooking zone will switch off automatically after 10 seconds.
- Press the on/off button (C) for the cooking zone concerned.
  The '0' next to the selected cooking zone will light up clearly.
- Using the – and + buttons (E) select the preferred power level.
  When you select the – button directly, the cooking zone will be switched on at power level 9.
  The set power is visible in the display (B).



Please note! All 4 zones cannot be set to level 9 (or P) at the same time if the appliance is connected to 1 phase. The 4 zones can be set to a maximum level 7 at the same time. Another zone needs to be reduced or switched off if a higher level is desired. The appliance will beep and the set power level in the display will start to flash. You should then set the zones to a lower level!

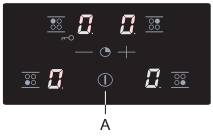
Switching off



Switching off one cooking zone

One cooking zone is switched on. The display shows a power level between 1 and 9, or "P".

- Press the button (C) for the cooking zone to be switched off. Set the cooking zone to '0' with the – button (E).
  The cooking zone switches off
  The hob switches off after 20 seconds, if all cooking zones are set to '0' and no other process is being used.

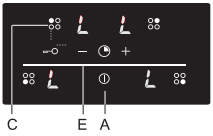


Switching off all cooking zones

Several cooking zones are active.

- Press the On/Off button (A) to switch off all cooking zones.
  You will hear a beep. All displays are off. The hob is switched off.

Child lock



Child lock activated

- Press the On/Off button (A).
  The hob is in stand-by mode. The cooking zone displays will display a '0'.
- Press simultaneously for a minimum of three seconds the RL cooking zone button (C) and the – button (E) until you hear a beep.
  For a few seconds the cooking zone display will show 'L'. The child lock is activated.

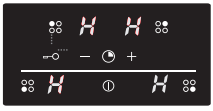
Child lock deactivated

- Press the On/Off button (A).
  The cooking zone displays will display 'L' for a few seconds.
- Press simultaneously for a minimum of three seconds the RL cooking zone button (C) and the – button (E).
  The cooking zone display will display 'L'. The child lock is de-activated.

Tip

Set the hob to child lock mode before starting to clean the hob. This will prevent you switching on the hob by accident.

Residual heat indicator

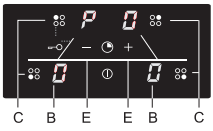


After intensive use, the cooking zone used may stay hot for several minutes. As long as the cooking zone is still hot an "H" will flash in the display.

Boost and Power Boost

The cooking zones are equipped with a 'boost' function. With the 'boost' function you can cook at the highest power level for a maximum of 1.5 hours. The cooking zone will switche off automatically once the maximum boost time has passed.

The cooking zones front left and rear right , with the 'P' symbol, is equipped with a 'Power Boost' function. With this function you can cook for a short period - maximum 5 minutes - at extra high power level. After this period the cooking zone automatically reduces to level 9.



Switch on (Power) Boost

- Place the pan in the middle of a cooking zone.
- Press the on/off button (C) for the cooking zone concerned.
  The '0' next to the selected cooking zone will light up clearly.
- Select power level with the – and + buttons 9.
- When you select the – button directly, the cooking zone will switch on at power level 9.
- Directly hereafter press the + button.
  Level 'P' will appear in the cooking zone display (B).

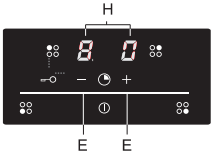
Switch off (Power) Boost

The boost function has been switched on, the display shows level 'P'.

- Press the button (C) for the activated cooking zone.
- Directly hereafter press the – button (E).
  The 'P' will disappear from the display and the cooking zone reduces to power level 9.

Cooking-timer/alarm

A cooking-timer can be set for each cooking zone. The hob also has an alarm. Both the cooking-timer as well as the alarm can be set for a maximum of 99 minutes. The alarm works in the same way as the cooking-timer, but is not linked to a cooking zone. If the alarm has been set, it will continue counting down after the hob has been switched off. The alarm can only be switched off when the hob is switched on.



Setting the cooking-timer

- Select desired cooking zone and set the power level.
- At the same time press the – and + button (E).
  The timer setting is displayed in the top two displays (H). The bottom two displays have been switched off.
- The timer setting is visible for 10 seconds, after which the power setting is displayed.

Select the desired function:

1. **Cooking-timer** — the timer is linked to a cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.
2. **Alarm** — the alarm only beeps after the set time has elapsed.

The alarm works in the same way as the cooking-timer, but is not linked to a cooking zone. If the alarm has been set, it will continue running after the hob has been switched off. The alarm can only be switched off when the hob is switched on.

Switching on the cooking-timer, activating and switching off

- Press simultaneously the – and + button (E).
  - ▹ If you have switched on a cooking zone (C) prior to this, the accompanying display will be brighter. The cooking-timer that you have now set applies to this cooking zone. The decimal point next to the power level means that the time has been activated for this zone.
  - ▹ The alarm can also be activated without a cooking zone being selected. Two flashing decimal points indicate that the alarm is counting down.
- Set the cooking time using the – or + button (E). (When you press '-', the time will be set for 30 minutes. If you keep the button pressed the time will run faster).
- The time can be set to a value between 01 and 99 minutes. The cooking-timer can be set for each cooking zone.
- Check the remaining time by selecting the cooking zone concerned (C) while simultaneously pressing the - and + button (E). Adjust the cooking time using the – or + button (E).
- After the set time has ended the '00' will flash in the display, as well as the timer's decimal point. Furthermore you will hear a repeated short beep. Switch off the timer and alarm signal by pressing a random button. If you don't do this, the signal will switch off automatically after three minutes.

Cooking settings

Because the settings depend on the quantity and composition of the contents of the pan, the table below is intended as a guideline only.

Use 'boost' setting and setting 9 to:

- bring food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- bring a pressure cooker up to pressure.

Use setting 8 to:

- sear meats;
- fry flatfish, thin slices or fillet;
- fry omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep frying.

Use setting 7 to:

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- fry raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish.

Use setting 6 and 5 to:

- cook food through;
- defrost hard vegetables;
- fry thin slices of meat.

Use settings 1-4 to:

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- melt cheese.

Clean

Tip

Activate the child lock before cleaning the hob.

Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you clean the hob immediately after use.
- For daily cleaning a damp cloth with a mild cleaning agent is best.
- Dry off with kitchen paper or a dry tea towel.

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent, washing-up liquid, for example.
- Special products are available for this purpose.
- Traces of metals (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special products are available for this.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.

Never use

- Never use abrasives. These leave scratches in which dirt and limescale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

ERRORS

General

If you notice a crack in the glass top (however small), switch the hob off immediately, unplug the hob, turn off the (automatic) fuse switch(es) in the meter cupboard or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero. Contact the service department.

Fault list

When in doubt on the proper operation of your appliance, this does not automatically mean there is a defect. Try to address the problem yourself first by checking the points mentioned below or for more information visit the 'www.etnaservice.nl' website.

Symptom	**Possible cause**	**Solution**
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. This is not harmful for the pans or hob.
You have switched a cooking zone on but the display keeps flashing. A pan detection symbol (U) will appear in the display.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 12 cm.	Use a good pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the signal by pushing a random button.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The appliance is incorrectly connected.	Check the electrical connections.

Symptom	Possible cause	Solution
Error code ER03.	The control panel is dirty or has water on it.	Clean the control panel.
Error code E3.	Unsuitable pan used.	Use a pan suitable for induction cooking.
Error code E2.	Appliance over heated.	The appliance has been switched off because of over heating.
Fault code E6.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Have your connection changed.
The fuse in the appliance will blow if all 4 cooking zones are used on a high power level.	Appliance is connected to a 1 phase/16 Amp and not adjusted to "Lo" by software.	Set the appliance to "Lo" (power limiter). Refer to the installation instructions.
Zone(s) don't work or don't heat up sufficiently.	Appliance is connected to a 1 phase/16 Amp and not adjusted to "Lo".	The appliance's inbuilt power limiter limits the maximum power that can be used simultaneously. Refer to the installation instructions.
Other fault codes.	Defective generator.	Contact the service department.

This appliance meets all relevant CE guidelines.

Hob type	**T303ZT**
Induction	x
Connection	230 V - 50 Hz
Maximum power cooking zones and diameters	
Front left	1850 W / Ø 16 cm
Rear left	1400 W / Ø 16 cm
Rear right	2100 W / Ø 20 cm
Front right	1400 W / 16 cm
Load	
L1	3500 W
L2	3250 W
Total connected load	6750 W

Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. The government can provide you with information about this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS-rigid foam).

You should dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.

To designate the requirement for separate collection of household electrical appliances, the symbol of a dustbin with a cross through it is applied to the product. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials that make up the unit can be recycled to achieve a significant saving in terms of energy and raw materials.

Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.

Declaration of conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

SOMMAIRE

Description

Table de cuisson à induction 4
Panneau de commande 4

Utilisation

Casseroles 5
Limiteur de durée de cuisson 7

Commande

Mise en marche et réglage de la puissance 8
Arrêt 8
Sécurité enfants 9
Indicateur de chaleur résiduelle 9
Fonction « boost » et « Power Boost » 9
Minuteur/réveil 10

Cuisiner

Positions de cuisson 12

Entretien

Nettoyage 13

Pannes

Généralités 14
Tableau des pannes 14

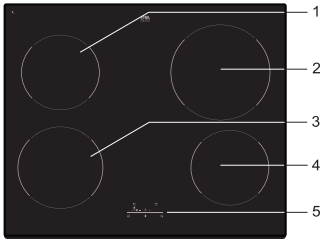
Spécifications techniques

16

Environnement

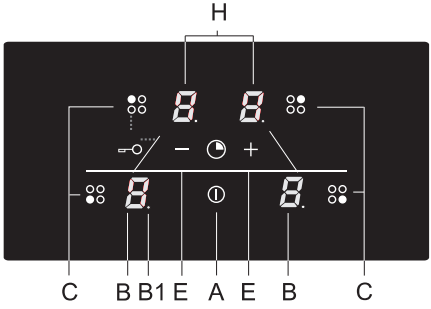
Élimination de l'appareil et de l'emballage 17

Table de cuisson à induction



1. Foyer arrièregauche (1,4 Kw Ø160 mm)
2. Foyer arrière droit (1,85 Kw Nom./ 2,1 Kw Super boost Ø200 mm)
3. Foyer avant gauche (1,4 Kw Nom./1,85 Kw Super boost Ø160 mm)
4. Foyer avant droite (1,4 KW Ø160 mm)
5. Panneaude commande

Panneau de commande



A. Touche marche/arrêt
B. Puissance / Indicateur de chaleur résiduelle
B1. Point décimal - lors de l'activation du minuteur
C. Touche de sélection du foyer
E. Touche de puissance
H. Affichage du minuteur

Casseroles

Casseroles adaptées à la cuisson par induction

La cuisson par induction pose des exigences quant à la qualité des casseroles.

Attention

- Les casseroles qui ont été utilisées sur une table de cuisson à gaz, ne conviennent plus à la cuisson par induction.
- N'utilisez que des casseroles convenant à la cuisson par induction et à l'électricité avec :
  - un fond d'une épaisseur minimale de 2,25 mm ;
  - un fond plat.
- Les casseroles les plus appropriées sont celles qui portent le signe « Class induction ».

Conseil

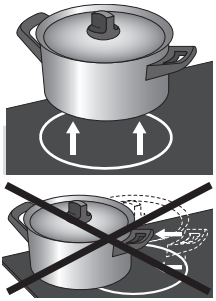
Vous pouvez contrôler si vos casseroles sont appropriées en vous servant d'un aimant. La casserole convient lorsqu'elle attire l'aimant.

Approprié	**Inadéquat**
Casseroles en acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	Acier inoxydable
Casseroles émaillées solides	Porcelaine
Casseroles en fonte émaillées	Cuivre
	Plastique
	Aluminium

Attention

Soyez prudent en utilisant des casseroles en tôle émaillée fine :

- sur une position élevée, l'émail peut sauter lorsque le contenu de la casserole est en train de dessécher ;
- le fond de la casserole peut se déformer en raison d'une puissance trop élevée.



Attention

- Les grains de sables risquent de rayer irrémédiablement la plaque. Pour cette raison, posez toujours vos poêles ou casseroles en vous étant assuré que leur fond est propre. Veillez également à soulever vos casseroles ou poêles pour les déplacer.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme zone de travail.
- Lors de la cuisson, placez toujours le couvercle sur la casserole pour éviter toute perte d'énergie.

Attention

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement de la sécurité anti-surchauffe. L'appareil peut alors devenir trop chaud, ce qui peut faire éclater la plaque vitrocéramique et fondre le fond de la casserole. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

Diamètre de casserole minimum

- Le diamètre de casserole ne doit pas être inférieur à 11 cm (pour un foyer de Ø 160) et 14,5 cm (pour un foyer de Ø 200). Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant une casserole de diamètre identique au foyer. Lorsque la casserole est trop petite, le foyer ne s'allumera pas.

Cocottes-minute

- La cuisson par induction se prête particulièrement à la cuisson dans une cocotte-minute. Comme le foyer réagit très vite, la cocotte-minute se trouve très vite sous pression. Dès que vous éteignez un foyer, le processus de cuisson s'arrête aussitôt.

La puissance s'adapte

- Avec la cuisson par induction, seule la partie du foyer couverte par la casserole est utilisée. Si vous utilisez une petite casserole sur un grand foyer, la puissance s'adaptera au diamètre de la casserole. La puissance sera donc inférieure et il faudra plus de temps pour atteindre le point d'ébullition.

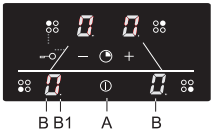
Limiteur de durée de cuisson

- Le limiteur de durée de cuisson est un dispositif de sécurité qui protège la table de cuisson. Lorsqu'un foyer est allumé durant un laps de temps anormalement long, il s'éteint automatiquement.
- En fonction de la puissance de cuisson sélectionnée, la durée est limitée comme suit :

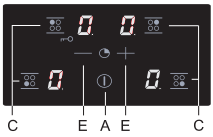
Position de cuisson	**Le foyer s'éteindra automatiquement après :**
1	8 heures
2	6 heures
3	5 heures
4	5 heures
5	4 heures
6	1,5 heure
7	1,5 heure
8	1,5 heure
9	1,5 heure
boost (P)	1,5 heure
Super power boost	5 min. (foyer avant gauche et arrière droit)

Mise en marche et réglage de la puissance

La puissance se règle à l'aide de 9 positions. La table de cuisson est également dotée d'une fonction « boost », indiquée sur l'écran par un « P » (voir « Boost »). Le foyer avant gauche est doté d'une fonction « Power Boost » (SP).



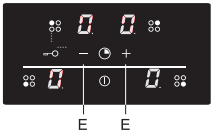
- Placez une casserole au centre d'un foyer.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt (A).
  Un signal sonore retentit et un « 0 » s'affiche sur l'écran (B) à côté de chaque foyer. Si vous ne faites rien d'autre, le foyer s'éteindra de lui-même après 10 secondes.



- Appuyez sur la touche (C) du foyer souhaité.
  Le « 0 » correspondant au foyer sélectionné s'illumine.
- Programmez à l'aide des touches – et + (E) la puissance souhaitée.
  En appuyant directement sur la touche –, le foyer passe à la position 9.
  La puissance sélectionnée s'affiche sur l'écran (B).

Attention ! Lorsque l'appareil est branché sur 1 phase, il n'est pas possible de sélectionner la position 9 (ou P) pour les 4 foyers simultanément. La position de cuisson maximale qu'il est possible de sélectionner pour 4 foyers utilisés simultanément est 7. Si vous désirez sélectionner une position de cuisson plus élevée, il faudra d'abord diminuer la puissance d'un autre foyer ou l'éteindre. L'appareil émettra alors un bip et la puissance sélectionnée clignotera sur l'écran. Sélectionnez ensuite une position de cuisson plus basse pour les foyers !

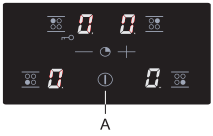
Arrêt



Éteindre un foyer

Un foyer est allumé. L'écran affiche une puissance programmée entre 1 et 9 ou sur « P ».

- Appuyez sur la touche (C) du foyer que vous souhaitez éteindre.
  Sélectionnez « 0 » à l'aide de la touche – (E).
  Le foyer s'éteint
  Si tous les foyers sont réglés sur « 0 » et que vous ne faites rien d'autre, la plaque de cuisson s'éteindra d'elle-même après 20 secondes.

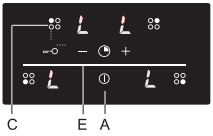


Éteindre tous les foyers simultanément

Plusieurs foyers sont actifs.

- Appuyez sur la touche marche/arrêt (A) pour éteindre tous les foyers simultanément.
  Vous entendez un signal sonore. Tous les écrans sont éteints. La table de cuisson est éteinte.

Sécurité enfants



Activation de la sécurité enfants

- Appuyez sur la touche marche/arrêt (A).
  La table de cuisson est en mode veille. Les écrans des foyers affichent un « 0 ».
- Appuyez, pendant au moins trois secondes, simultanément sur la touche du foyer arrière gauche (C) et la touche – (E) jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
  Un « L » s'affiche sur les écrans des foyers pendant quelques secondes. La sécurité enfants est activée.

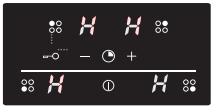
Désactivation de la sécurité enfants

- Appuyez sur la touche marche/arrêt (A).
  Un « L » s'affiche sur les écrans des foyers pendant quelques secondes.
- Appuyez, pendant au moins trois secondes, simultanément sur la touche du foyer arrière gauche (C) et la touche – (E).
  Un « 0 » s'affiche sur les écrans des foyers. La sécurité enfants est désactivée.

Conseil

Activez la sécurité enfants avant de nettoyer la table de cuisson. Vous éviterez ainsi d'allumer celle-ci par inadvertance.

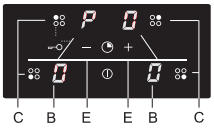
Indicateur de chaleur résiduelle



Après un usage intensif, un foyer peut encore rester chaud pendant quelques minutes. Tant que le foyer est chaud, le témoin « H » clignote sur l'écran.

Fonction « boost » et « Power Boost »

Les foyers sont dotés d'une fonction « boost ». La fonction « boost » permet de cuisiner, pendant 1,5 heure au maximum, au niveau de puissance le plus élevé. Une fois ce laps de temps écoulé, le foyer s'éteint de lui-même.
Le foyer avant gauche et arrière droit, marqué du symbole « P », est doté de la fonction « Power Boost ». Cette fonction permet de cuisiner, pendant un bref laps de temps (5 minutes au maximum) à une puissance spécialement élevée. Une fois ce laps de temps écoulé, le foyer revient de lui-même à la position 9.



Activer la fonction (Power) Boost

- Placez une casserole au centre d'un foyer.
- Appuyez sur la touche (C) du foyer souhaité.
  Le « 0 » correspondant au foyer sélectionné s'illumine.
- Programmez à l'aide des touches – et + (E) la puissance sur 9.
- En appuyant directement sur la touche –, le foyer passe à la position 9.
- Appuyez ensuite immédiatement sur la touche +.
  Un « P » s'affiche sur l'écran (B) du foyer.

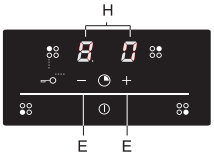
Désactiver la fonction (Power) Boost

La fonction « boost » est activée, un « P » est visible sur l'écran.

- Appuyez sur la touche (C) du foyer utilisé.
- Appuyez ensuite immédiatement sur la touche – (E).
  Le « P » disparaît de l'écran et le foyer passe à la position 9.

Minuteur/réveil

Il est possible de programmer un minuteur pour chaque foyer. La table de cuisson est par ailleurs équipée d'un réveil. Le minuteur et le réveil peuvent être programmés sur 99 minutes au maximum. Le réveil fonctionne de la même façon que le minuteur, mais il n'est pas relié à un foyer. Une fois le réveil programmé, il continue de fonctionner même si la table de cuisson est éteinte. Il n'est possible d'éteindre le réveil que lorsque la table de cuisson est allumée.



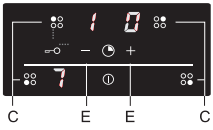
Régler le minuteur

- Sélectionnez le foyer souhaité et réglez la puissance.
- Appuyez simultanément sur les touches – et + (E).
  Le réglage du minuteur s'affiche sur les deux écrans supérieurs (H).
  Les deux écrans inférieurs sont éteints.
- Le réglage du minuteur reste visible pendant 10 secondes ; ensuite, la puissance sélectionnée s'affiche à nouveau.

Sélectionnez la fonction souhaitée :

1. **Minuteur** — le minuteur est relié à un foyer. Une fois la durée programmée écoulée, le foyer s'éteint de lui-même.
2. **Réveil** — une fois la durée programmée écoulée, le réveil émet uniquement un signal sonore.

Le réveil fonctionne de la même façon que le minuteur, mais il n'est pas relié à un foyer. Une fois le réveil programmé, il continue de fonctionner même si la table de cuisson est éteinte. Il n'est possible d'éteindre le réveil que lorsque la table de cuisson est allumée.



Allumer, activer et éteindre le minuteur

- Appuyez simultanément sur les touches – et + (E).
  - ▹ Si vous avez allumé un foyer (C) auparavant, l'écran correspondant s'illumine davantage. Le minuteur que vous êtes en train de programmer correspond à ce foyer-là. Le point décimal, situé à côté du réglage de la puissance, signifie que le minuteur est activé pour le foyer en question.
  - ▹ Il est possible d'activer le réveil sans sélectionner un foyer. Deux points décimaux clignotants indiquent que le réveil fonctionne.
- Programmez la durée de cuisson à l'aide des touches – ou + (E). (En appuyant sur « – », vous programmez la durée sur 30 minutes. En maintenant la touche enfoncée, la durée augmente.)
- La plage de réglage de la durée s'étend de 01 à 99 minutes. Il est possible de programmer le minuteur pour chaque foyer.
- Vérifiez la durée restante en sélectionnant le foyer correspondant (C) et en appuyant simultanément sur les touches – et + (E). Adaptez la durée de cuisson à l'aide des touches – ou + (E).
- Une fois la durée programmée écoulée, « 00 » et le point décimal du minuteur clignotent sur l'écran. Vous entendrez par ailleurs se répéter un bref signal sonore. Éteignez le minuteur et le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche. Si vous ne le faites pas, le signal sonore cessera automatiquement après 3 minutes.

Positions de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets ainsi que de la casserole utilisée, les informations suivantes ne sont données qu'à titre indicatif.

Utilisez la fonction « boost » et la position 9 pour :

- obtenir une ébullition rapide ;
- faire revenir des légumes verts ;
- chauffer de l'huile et de la graisse ;
- amener sous pression une cocotte-minute.

Utilisez la position 8 pour :

- faire revenir de la viande ;
- faire frire du poisson ;
- cuire des omelettes ;
- rissoler des pommes de terre cuites ;
- frire.

Utilisez la position 7 pour :

- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande épais, panés ;
- faire revenir des lardons ou du bacon ;
- rissoler des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- frire du poisson pané.

Utilisez les positions 5 et 6 pour :

- laisser mijoter ;
- décongeler des légumes durs ;
- cuire des morceaux de viande fine.

Utilisez les positions 1 à 4 pour :

- faire un bouillon ;
- cuire de la viande en daube ;
- mijoter des légumes ;
- fondre du chocolat ;
- fondre du fromage.

Nettoyage

Conseil
Activez la sécurité enfants avant de commencer à nettoyer.

Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments cuits ne puissent pas brûler, il est recommandé de nettoyer correctement la table de cuisson après son utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, il est recommandé d'utiliser un nettoyant doux et un chiffon humide.
- Séchez ensuite la table de cuisson avec du papier essuie-tout ou un chiffon sec.

En cas de taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, un produit pour la vaisselle.
- Enlevez les taches d'eau et les résidus calcaires avec du vinaigre blanc.
- Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux à ce sujet.
- Ôtez les projections d'aliments cuits à l'aide d'un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

Produits proscrits

- N'utilisez jamais de produits à récurer. Ces produits risquent de rayer la plaque vitrocéramique, favorisant l'accumulation de calcaire et de saletés.
- N'utilisez jamais non plus d'objets susceptibles de provoquer des rayures, tels que des tampons en paille de fer ou des tampons à récurer.

PANNES

Généralités

Si la surface vitrocéramique est cassée ou fissurée (si petit soit le dommage), arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur de la conduite d'alimentation (en cas de connexion fixe) sur 0 ou déconnectez le/les fusible(s) dans le placard à compteurs. Contactez le service après-vente.

Tableau des pannes

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre appareil, ne signifie pas automatiquement qu'il soit défectueux. Vérifiez toujours les points énumérés dans le tableau suivant et, pour en savoir davantage, consultez le site www.etnaservice.nl.

Symptôme	**Cause possible**	**Solution**
Le ventilateur continue à fonctionner quelques minutes après l'extinction de la table de cuisson.	Refroidissement de la table de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières utilisations, la table de cuisson dégage une légère odeur.	Réchauffement d'un nouvel appareil.	Cette odeur est normale et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
La table de cuisson fait un léger bruit de tic-tac.	Un léger bruit de tic-tac peut aussi se produire lorsque des positions de cuisson basses sont utilisées.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la circulation de l'énergie, de la table de cuisson à la casserole.	Lorsqu'une position de cuisson élevée est sélectionnée, ce phénomène est normal avec certaines casseroles. Il n'est pas nuisible, ni pour la casserole, ni pour la table de cuisson.
L'écran ne cesse de clignoter après l'allumage d'un foyer. Le symbole de détection de casserole (U) s'affiche sur l'écran.	La casserole utilisée n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole appropriée.
Un foyer cesse subitement de fonctionner et un signal retentit.	La durée programmée du minuteur est écoulée.	Éteignez le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche.

Symptôme	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne fonctionne pas et l'écran n'affiche aucune indication.	L'appareil n'est pas sous tension en raison d'une alimentation défectueuse ou d'un mauvais raccordement.	Contrôlez le fusible ou l'interrupteur électrique (en présence d'un appareil sans fiche).
Lors de l'allumage de la table de cuisson, le fusible de l'installation grille.	Mauvais raccordement de la table de cuisson.	Contrôlez le branchement électrique.
Code d'erreur ER03.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code d'erreur E3.	Une casserole mal adaptée a été utilisée.	Utilisez une casserole adaptée à la cuisson par induction.
Code d'erreur E2.	Surchauffe de l'appareil.	Laissez refroidir l'appareil avant de relancer la cuisson.
Code d'erreur E6.	Tension trop élevée et/ou mauvais raccordement.	Faites modifier votre raccordement.
Le fusible de l'installation grille lorsque les 4 foyers sont utilisés simultanément à une puissance élevée.	L'appareil est branché sur 1 phase/16 A et n'a pas été programmé sur « Lo ».	Réglez l'appareil sur « Lo » (limiteur de puissance). Reportez-vous aux instructions d'installation.
Un ou plusieurs foyers ne fonctionnent pas ou ne chauffent pas suffisamment.	L'appareil est branché sur 1 phase/16 A et réglé sur « Lo ».	Le limiteur de puissance incorporé dans l'appareil limite la puissance maximale pouvant être utilisée simultanément. Reportez-vous aux instructions d'installation.
Autres codes d'erreur.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE applicables.

Type de table de cuisson	**T303ZT**
Induction	x
Alimentation	230 V - 50 Hz
Puissance maximale des foyers et diamètres	
Devant à gauche	1850 W / Ø 16 cm
Derrière à gauche	1400 W / Ø 16 cm
Derrière à droite	2100 W / Ø 20 cm
Devant à droite	1400 W / 16 cm
Puissance de raccordement	
L1	3500 W
L2	3250 W
Puissance de raccordement totale	6750 W

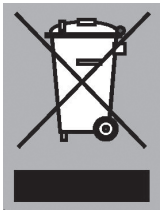
Élimination de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil. Cet appareil doit être éliminé de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- du carton ;
- de la feuille de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène sans CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. L'appareil doit être porté dans un centre communal spécialement dédié à la collecte sélective des déchets ménagers, ou dans un point de vente proposant ce service.

Le retraitement séparé des appareils électroménagers permet de prévenir les éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé causés par un traitement inapproprié. Il garantit que les matériaux qui composent l'appareil pourront être récupérés pour de notables économies d'énergie et de matières premières.

Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.

Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits satisfont aux directives, mesures et règlements européens en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

INHALTSANGABE

Beschreibung

Induktionskochplatte 4
Bedientafel 4

Verwendung

Kochgeschirr 5
Kochzeitbegrenzung 7

Bedienung

Einschalten und Einstellen der Stufe 8
Ausschalten 8
Kindersicherung 9
Anzeige der Restwärme 9
Boost und Power Boost 9
Kochtimer/Wecker 10

Kochen

Kochstufen 12

Wartung

Reinigung 13

Störungen

Allgemein 14
Störungstabelle 14

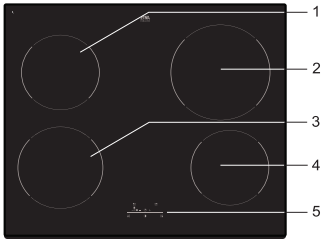
Technische Daten

16

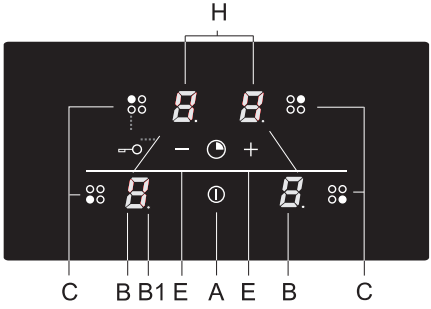
Umweltaspekte

Entsorgung des Geräts und der Verpackung 17

Induktionskochplatte



1. Kochfeld links hinten (1,4 Kw Ø160 mm)
2. Kochfeld rechts hinten (1,85 Kw Nennwert 2,1 Kw Super boost Ø200 mm)
3. Kochfeld links vorne (1,4 Kw Nennwert 1,85 Kw Super boost Ø160 mm)
4. Kochfeld rechts vorne (1,4 KW Ø160 mm)
5. Bedientafel



Bedientafel

A. Ein-/Ausschalter
B. Leistungs-/Restwärmeanzeige
B1. Dezimalpunkt - bei aktivierter Timerfunktion
C. Auswahltaste Kochfeld
E. Leistungstaste
H. Timer-Anzeige

Kochgeschirr

Kochgeschirr für das Induktionskochfeld

Das Induktionskochen stellt an das Kochgeschirr bestimmte Anforderungen.

Achtung

- Kochgeschirr, das vorher auf einem Gaskochfeld benutzt wurde, ist nicht mehr für das Induktionskochen geeignet.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für elektrisches und Induktionskochen geeignet ist, mit:
  - einem dicken Boden von mindestens 2,25 mm Stärke;
  - einem flachen Boden.
- Am besten ist Kochgeschirr mit dem 'Class Induction'-Gütezeichen.

Tipp

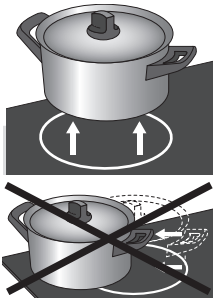
Sie können selbst mit Hilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Wenn der Magnet angezogen wird, ist das Kochgeschirr zum Induktionskochen geeignet.

Geeignet	**Ungeeignet**
Spezielle Edelstahltöpfe/-pfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Solide emailliertes Kochgeschirr	Porzellan
Emailliertes Kochgeschirr aus Gusseisen	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium

Achtung

Gehen Sie bei blechemailliertem Kochgeschirr vorsichtig vor:

- Auf einer hohen Kochstufe kann die Emaille abspringen, wenn das Kochgeschirr zu trocken ist;
- durch die hohe Leistung kann sich der Topfboden leicht verziehen.



Achtung

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr entfernt werden können. Setzen Sie daher nur Kochgeschirr mit sauberem Boden auf das Kochfeld, und heben Sie sie beim Versetzen immer an.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.

Achtung

Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen. Das Gerät kann dann zu heiß werden, wodurch die Glasplatte springen und der Topf-/Pfannenboden schmelzen kann. Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Minimaler Kochgeschirrdurchmesser

- Der minimale Kochgeschirrdurchmesser beträgt 11 cm (bei einem Kochfeld von Ø 160) und 14,5 cm (bei einem Kochfeld von Ø 200). Das beste Ergebnis wird bei Kochgeschirr mit den gleichen Abmessungen wie das Kochfeld erzielt. Bei zu kleinen Kochgefäßen wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

- Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut für Induktionskochfelder. Das Kochfeld reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten eines Kochfelds wird der Kochprozess angehalten.

Die Leistung passt sich an

- Beim Induktionskochen wird nur der Teil des Felds genutzt, auf dem das Kochgeschirr steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einem großen Feld verwenden, wird die Leistung an den Durchmesser des Topfes angepasst. Die Leistung wird also verringert, und es dauert länger, bis die Speisen kochen.

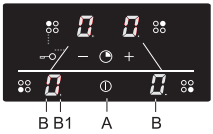
Kochzeitbegrenzung

- Die Kochdauerbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfeldes. Wenn ein Kochfeld ungewöhnlich lange in Gebrauch ist, wird es automatisch ausgeschaltet.
- Je nach der eingestellten Kochstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

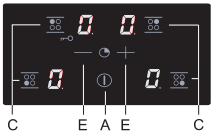
Kochstufe	**Das Kochfeld wird automatisch ausgeschaltet nach:**
1	8 Stunden
2	6 Stunden
3	5 Stunden
4	5 Stunden
5	4 Stunden
6	1,5 Stunden
7	1,5 Stunden
8	1,5 Stunden
9	1,5 Stunden
Boost (P)	1,5 Stunden
Power Boost	5 Min. (Feld LV und RH)

Einschalten und Einstellen der Stufe

Die Leistung kann auf 9 Stufen eingestellt werden. Die Kochplatte verfügt auch über eine 'Boost'-Stufe, die durch ein 'P' im Display angegeben wird (siehe 'Boost'). Das Kochfeld links vorne verfügt über eine 'Power Boost'-Stufe (SP).



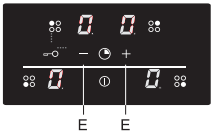
- Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte eines Kochfelds.
- Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste (A).
  Es ertönt ein einmaliges akustisches Signal, und auf dem Display (B) wird neben des betreffenden Kochfelds '0' angezeigt. Wenn Sie nichts weiter tun, wird das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.



- Drücken Sie auf die Taste (C) des gewünschten Kochfelds.
  Die '0' bei dem ausgewählten Kochfeld leuchtet hell auf.
- Wählen Sie mit den Tasten – und + (E) die gewünschte Leistung. Wenn Sie sofort die Taste – auswählen, schaltet sich das Kochfeld in Leistungsstufe 9 ein.
  Die eingestellte Leistung wird im Display angezeigt (B).

Achtung! Wenn das Gerät mit 1 Phase angeschlossen ist, können nicht alle 4 Felder zugleich auf Stufe 9 (oder P) eingestellt werden. Die 4 Felder können zugleich maximal auf Stufe 7 eingestellt werden. Wenn eine höhere Stufe gewünscht wird, muss erst eine andere Stufe erniedrigt oder ausgestellt werden. Das Gerät gibt dann einen Signalton, und die eingestellte Leistung im Display beginnt zu blinken. Stellen Sie dann die Felder auf eine niedrigere Stufe ein!

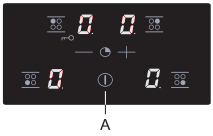
Ausschalten



Ausschalten eines Kochfelds

Eine Kochfeld ist eingeschaltet. Das Display zeigt eine Stufe zwischen 1 und 9 oder "P" an.

- Drücken Sie auf die Taste (C) des auszuschaltenden Kochfelds. Schalten Sie das Kochfeld auf '0' mit der Taste – (E).
  Das Kochfeld schaltet sich aus
  Wenn alle Kochfelder auf '0' eingestellt sind und keine weiteren Handlungen ausgeführt werden, schaltet sich die Kochplatte nach 20 Sekunden automatisch aus.

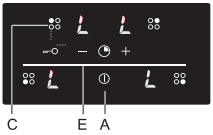


Alle Kochfelder zugleich ausschalten

Mehrere Kochfelder sind aktiv.

- Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste (A), um alle Kochfelder zugleich auszuschalten.
  Sie hören ein Tonsignal. Alle Displays sind ausgeschaltet. Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

Kindersicherung



Kindersicherung einschalten

- Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste (A).
  Die Kochplatte ist im Stand-By-Modus. Auf den Displays der Kochfelder wird '0' angezeigt.
- Drücken Sie mindestens drei Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten für das Kochfeld links hinten (C) und die Taste – (E), bis Sie einen Signalton hören.
  Auf den Displays der Kochfelder erscheint einige Sekunden lang 'L'.
  Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

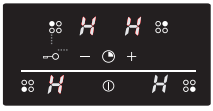
Kindersicherung ausschalten

- Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste (A).
  Auf den Displays der Kochfelder erscheint einige Sekunden lang 'L'.
- Drücken Sie mindestens drei Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten für das Kochfeld links hinten (C) und die Taste – (E).
  Auf den Displays der Kochfelder erscheint einige Sekunden lang '0'.
  Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Tipp

Stellen Sie das Kochfeld auf den Kindersicherungsmodus ein, bevor das Kochfeld reinigen. Damit vermeiden Sie, dass das Kochfeld unbeabsichtigt eingeschaltet wird.

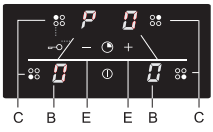
Anzeige der Restwärme



Ein Kochfeld kann nach intensivem Gebrauch noch einige Minuten heiß bleiben. Solange das Kochfeld heiß ist, blinkt ein 'H' auf dem Display.

Boost und Power Boost

Die Kochfelder verfügen über eine 'Boost'-Funktion. Mit der 'Boost'-Funktion können Sie maximal 1,5 Stunden auf der höchsten Leistungsstufe kochen. Nach Ablauf des maximalen Boostzeitraums schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.
Die Kochfelder links vorne und rechts hinten, mit dem 'P'-Symbol, verfügt über eine 'Power Boost'-Funktion. Mit dieser Funktion können Sie eine kurze Zeit – maximal 5 Minuten – mit besonders großer Leistung kochen. Das Kochfeld schaltet sich nach dieser Zeit automatisch auf Stufe 9 zurück.



(Power) Boost einschalten

- Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte eines Kochfelds.
- Drücken Sie auf die Taste (C) des gewünschten Kochfelds.
  Die '0' bei dem ausgewählten Kochfeld leuchtet hell auf.
- Wählen Sie mit den Tasten – und + (E) Leistungsstufe 9.
- Wenn Sie sofort die Taste – auswählen, schaltet sich das Kochfeld auf Leistungsstufe 9 ein.
- Betätigen Sie sofort danach die + Taste.
  Status 'P' erscheint im Display (B) des Kochfelds.

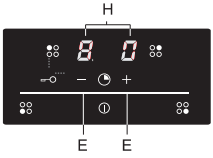
(Power) Boost-Funktion ausschalten

Die Boost-Funktion ist eingeschaltet, im Display erscheint der Status 'P'.

- Drücken Sie auf die Taste (C) des eingeschalteten Kochfelds.
- Betätigen Sie sofort danach die – Taste (E).
  Das 'P' verschwindet aus dem Display, und das Kochfeld schaltet zurück auf Leistungsstufe 9.

Kochtimer/Wecker

Für jedes Kochfeld kann ein Kochtimer eingestellt werden. Das Kochfeld verfügt auch über einen Wecker. Sowohl der Kochtimer als auch der Wecker können auf maximal 99 Minuten eingestellt werden. Der Wecker funktioniert auf dieselbe Weise wie der Kochtimer, er ist jedoch nicht mit einem Kochfeld gekoppelt. Wenn der Wecker eingeschaltet ist, läuft er weiter, auch nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde. Der Wecker kann nur ausgeschaltet werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.



Kochtimer einstellen

- Wählen Sie das gewünschte Kochfeld und stellen Sie die Leistung ein.
- Betätigen Sie zugleich die – und + Taste (E).
  Die Timereinstellung wird in den oberen beiden Displays wiedergegeben (H). Die unteren beiden Displays sind ausgeschaltet.
- Die Timereinstellung ist 10 Sekunden lang sichtbar; danach wird die eingestellte Leistung angezeigt.

Wählen Sie die gewünschte Funktion aus:

1. **Kochtimer** — der Timer ist mit dem Kochfeld gekoppelt. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet das Kochfeld sich automatisch aus.
2. **Wecker** — der Wecker gibt erst ein Tonsignal, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Der Wecker funktioniert auf dieselbe Weise wie der Kochtimer, er ist jedoch nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Wenn der Wecker eingeschaltet ist, läuft er weiter, auch nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde. Der Wecker kann nur ausgeschaltet werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

Kochtimer einschalten, aktivieren und ausschalten

- Betätigen Sie zugleich die – und + Taste (E).
  - ▹ Wenn Sie zuvor bereits ein Kochfeld (C) eingeschaltet haben, leuchtet das zugehörige Display stärker auf. Der Kochtimer, den Sie jetzt einstellen, gilt für dieses Kochfeld. Der Dezimalpunkt neben der Leistungseinstellung bedeutet, dass der Timer für dieses Feld aktiviert ist.
  - ▹ Der Wecker kann auch aktiviert werden, ohne dass ein Kochfeld ausgewählt ist. Zwei blinkende Dezimalpunkte geben an, dass der Wecker läuft.
- Stellen Sie die Kochzeit mit der – oder + taste ein (E). (Wenn Sie auf '–' drücken, wird die Zeit auf 30 Minuten eingestellt. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, läuft die Zeit mit zunehmenden Geschwindigkeit ab.)
- Die Zeit kann auf einen Wert zwischen 01 und 99 Minuten eingestellt werden. Der Kochtimer kann für jedes Kochfeld eingestellt werden.
- Kontrollieren Sie die verbleibende Zeit, indem Sie das betreffende Kochfeld (C) auswählen und zugleich auf die – und + Taste drücken (E). Passen Sie die Kochzeit mit der – oder + Taste an (E).
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt '00' im Display, wie auch der Dezimalpunkt des Timers. Außerdem hören Sie einen wiederholten kurzen Signalton. Schalten Sie den Timer und den Signalton aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken. Tun Sie dies nicht, schaltet sich der Signalton nach 3 Minuten automatisch aus.

Kochstufen

Die nachstehende Übersicht gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Gerichts und vom Kochgeschirr abhängt.

Verwenden Sie "Boost" und Stufe 9 für:

- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen;
- Blattgemüse einkochen;
- Erhitzen von Öl und Fett;
- Druckaufbau im Schnellkochtopf.

Verwenden Sie Stufe 8 für:

- Fleisch anbraten;
- Fisch braten;
- Backen von Omeletts;
- Braten gekochter Kartoffeln;
- Frittieren.

Verwenden Sie Stufe 7 für:

- Dicke Pfannkuchen backen;
- Braten von dickem, paniertem Fleisch;
- Ausbraten von Speck;
- Braten roher Kartoffeln;
- Backen von Armen Rittern;
- Braten von paniertem Fisch.

Verwenden Sie die Stufen 6 und 5 für:

- Garkochen;
- Auftauen harter Gemüsesorten;
- Braten und Garen von dünnem Fleisch.

Verwenden Sie die Stufen 1 bis 4 für:

- Bouillon ziehen lassen;
- Bereiten von Schmorfleisch;
- Schmoren von Gemüse;
- Schmelzen von Schokolade;
- Schmelzen von Käse.

Reinigung

Tipp

Schalten Sie vor Beginn der Reinigung zunächst die Kindersicherung ein.

Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht anbrennen können, sollte das Kochfeld sofort nach Gebrauch gereinigt werden.
- Für die tägliche Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie die Kochplatte mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch.

Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Wasserflecken und Kalkreste sind mit Reinigungsessig zu entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind spezielle Reinigungsmittel erhältlich.
- Entfernen Sie übergekochte Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker kann damit entfernt werden.

Nicht verwenden

- Verwenden Sie keine Scheuermittel. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine scharfen Gegenstände, wie etwa Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

STÖRUNGEN

Allgemein

Wenn Sie auf der Glasplatte einen Sprung oder Kratzer (wie klein auch immer) sehen, schalten Sie die Kochplatte unverzüglich aus, ziehen Sie direkt den Stecker aus der Steckdose, unterbrechen Sie die (automatische) Sicherung im Sicherungskasten oder stellen Sie, bei einem festen Anschluss, den Schalter im Sicherungskasten auf Null. Wenden Sie sich dann an den Kundendienst.

Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihr Gerät korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Kontrollieren Sie auf jeden Fall folgende Punkte in der untenstehenden Tabelle oder suchen Sie weitere Informationen auf der Website 'www.etnaservice.nl'.

Symptom	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem die Kochplatte ausgeschaltet ist.	Abkühlen der Kochplatte.	Normale Funktionsweise.
Die Kochplatte gibt bei den ersten Kochgängen einen leichten Geruch ab.	Neues Gerät aufwärmen.	Dies ist normal und verschwindet nach in paar Mal Kochen. Lüften Sie die Küche.
Sie hören ein leises tickendes Geräusch auf der Kochplatte.	Auch auf niedrigen Kochstufen kann ein leises tickendes Geräusch auftreten.	Normale Funktionsweise.
Die Töpfe machen beim Kochen Lärm.	Die Ursache dafür ist der Fluss der Energie vom Kochfeld in das Kochgeschirr.	Bei manchen Töpfen/Pfannen ist dies bei hohen Kochstufen normal. Dies ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder die Kochplatte.
Nachdem Sie ein Kochfeld eingeschaltet haben, blinkt das Display weiter. Auf dem Display erscheint ein Symbol (U) für das Auffinden von Kochgeschirr.	Das verwendete Kochgeschirr ist nicht zur Verwendung auf einem Induktionskochfeld geeignet oder hat einen Durchmesser unter 12 cm.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
Ein Kochfeld beendet plötzlich seine Funktion und es ertönt ein Signal.	Die eingestellte Timerzeit ist um.	Schalten Sie das Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Die Kochplatte funktioniert nicht und auf dem Display erscheint nichts.	Keine Stromzufuhr aufgrund einer defekten Leitung oder eines fehlerhaften Anschlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung oder den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Beim Einschalten der Kochplatte brennt die Sicherung der Anlage durch.	Verkehrter Anschluss der Kochplatte.	Kontrollieren Sie den Elektroanschluss.
Fehlercode ER03.	Die Bedientafel ist verschmutzt oder von Wasser bedeckt.	Bedientafel reinigen.
Fehlercode E3.	Falsches Kochgeschirr verwendet.	Verwenden Sie für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr.
Fehlercode E2.	Gerät überhitzt.	Das Gerät abkühlen lassen und erneut mit dem Kochen beginnen.
Fehlercode E6.	Spannung zu hoch und/oder nicht richtig angeschlossen.	Den Anschluss ändern.
Bei Verwendung aller 4 Kochfelder mit hoher Leistung brennt die Sicherung der Anlage durch.	Das Gerät ist auf 1-Phase/ 16 A angeschlossen und nicht softwaremäßig auf "Lo" eingestellt.	Stellen Sie das Gerät auf "Lo" (Leistungsbegrenzer) ein. Beachten Sie die Installationsanweisungen.
Feld(er) funktionieren nicht oder werden nicht genügend heiß.	Gerät ist auf 1-Phase/16A angeschlossen und auf "Lo" eingestellt.	Der integrierte Leistungsbegrenzer des Geräts begrenzt die maximal gleichzeitig verwendbare Leistung. Beachten Sie die Installationsanweisungen.
Sonstige Fehlercodes.	Generator defekt.	Wenden Sie sich an den Servicedienst.

TECHNISCHE DATEN

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

Kochplattentyp	**T303ZT**
Induktion	x
Anschluss	230 V - 50 Hz
Maximale Leistung der Kochfelder und Durchmesser	
Links vorn	1850 W / Ø 16 cm
Links hinten	1400 W / Ø 16 cm
Rechts hinten	2100 W / Ø 20 cm
Rechts vorn	1400 W / 16 cm
Anschlusswert	
L1	3500 W
L2	3250 W
Anschlusswert gesamt	6750 W

•

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Bei der Herstellung des Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss das Gerät auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Einschlägige Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Sie müssen diese Materialien auf verantwortungsbewusste Weise und gemäß den behördlichen Regeln dafür entsorgen.

Um auf die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Mülleimers angebracht. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss in einem Spezialzentrum für getrennte Abfalleinsammlung der Gemeinde oder bei einer Verkaufsstelle, die diesen Service bietet, abgeliefert werden.

Die getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten verhindert eventuelle negative Folgen für Umwelt und Gesundheit, die durch ungeeignete Entsorgung entstehen. So wird sichergestellt, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, wiedergewonnen werden können und so eine erhebliche Einsparung von Energie und Rohstoffen erzielt wird.

Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.

Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die für sie relevanten europäischen Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen erfüllen, sowie die Anforderungen der angegebenen Normen.